

**POTENSI ANTIMIKROBA DAN ANTIOKSIDAN SEDUHAN DAUN TIN**

*(Ficus carica)*

**SKRIPSI SARJANA BIOLOGI**

**OLEH:**

**ZAKIA NUR HALIMA**

**1610421030**



**JURUSAN BIOLOGI**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2020**

**Potensi Antimikroba dan Antioksidan Seduhan Daun Tin (*Ficus carica*)**

**Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Sains bidang Studi Biologi**

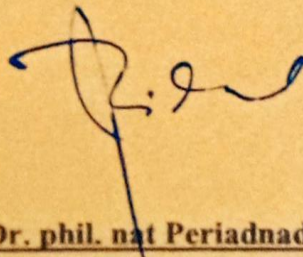
**OLEH:**

**ZAKIA NUR HALIMA  
BP: 1610421030**

**Padang, 09 November 2020**

**Disetujui Oleh :**

**Pembimbing**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'P. Periadnadi', is written over a horizontal line.

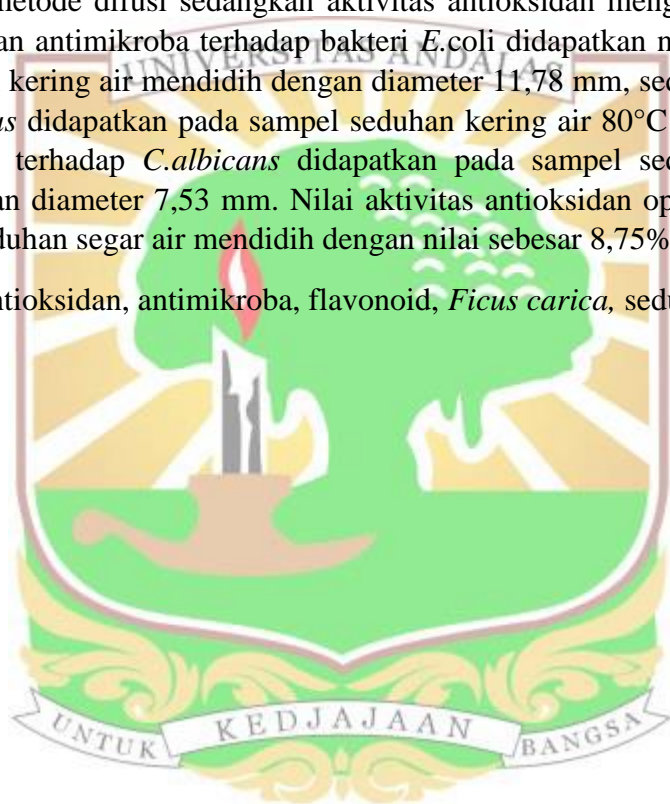
**Dr. phil. nat Periadnadi  
NIP.1959 0725 1986 031017**



## ABSTRAK

Penelitian mengenai potensi antimikroba dan antioksidan seduhan daun tin (*Ficus carica*) telah dilaksanakan pada bulan februari sampai juli 2020. Pelitian ini bertujuan untuk menentukan aktivitas antimikroba dan aktivitas antioksidan dari senduhan daun tin. Penyeduhan daun tin dilakukan pada sampel segar dan kering dengan menggunakan air mendidih dan air suhu 80°C. Mikroba uji yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *E.coli*, *S. aureus* dan *C. albicans*. Pengujian aktivitas antimikroba menggunakan metode difusi sedangkan aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH. Pengujian antimikroba terhadap bakteri *E.coli* didapatkan nilai optimal pada sampel seduhan kering air mendidih dengan diameter 11,78 mm, sedangkan terhadap bakteri *S. aureus* didapatkan pada sampel seduhan kering air 80°C dengan diameter 15,59 mm dan terhadap *C.albicans* didapatkan pada sampel seduhan kering air mendidih dengan diameter 7,53 mm. Nilai aktivitas antioksidan optimal didapatkan pada sampel seduhan segar air mendidih dengan nilai sebesar 8,75%.

**Kata Kunci:** antioksidan, antimikroba, flavonoid, *Ficus carica*, seduhan daun tin.



## ABSTRACT

Research on the potential for antimicrobials and antioxidants for steeping fig leaves (*Ficus carica*) was conducted from February to July 2020. This study aims to determine the antimicrobial activity and antioxidant activity of fig leaf steep. Fig leaf steeping was carried out on fresh and dry samples using boiling water and water at 80°C. The test microbes used in this study were *E. coli*, *S. aureus*, and *C. albicans*. The test for antimicrobial activity used the diffusion method, while the antioxidant activity used the DPPH method. Antimicrobial testing against *E. coli* bacteria obtained the optimal value in a sample of dry-boiled water with a diameter of 11.78 mm, while for *S. aureus* bacteria it was obtained in a sample of 80°C water dry steep with a diameter of 15.59 mm and for *C. Albicans* it was obtained in the sample the dry steep in boiling water with a diameter of 7.53 mm. The optimal antioxidant activity value was obtained in the sample of fresh, boiling air with a value of 8.75%.

**Keyword:** antioxidant, antimicrobial, flavonoid, *Ficus carica*, steep fig leaf.

